UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date : Les 24 et 25 janvier 2022
A Suze la Rousse



Coût : 516 €uros TTC
430 €uros HT

Durée : 14 heures
Coût Heure/Stagiaire : 30,71 €uros HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 25

Les Vins et les Grands Crus classés de Bordeaux

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Mettre en évidence les qualités des vins des différentes régions qui constituent le bloc bordelais.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

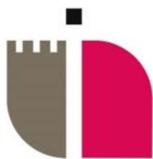
► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



UNIVERSITÉ DU VIN

Programme

- Introduction

- Description du terroir - Influence des climats et des sols sur la typicité des vins des différentes zones de production

- Variété des cépages

- Importance des productions d'appellations régionales : Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye, Côtes des Francs et Côtes du Castillon

- Intérêt des classements, réglementaires.

 **Les vins du Libournais**

- Les différentes régions du Libournais précision sur : Saint Emilion, Pomerol, Lalande Pomerol, Fronsac,
- Terroirs, climats, cépages - Présentation
- Dégustation approfondie de 8 vins de différentes appellations de cette région, selon la variété de terroirs.

 **Les vins de la région des Graves**

- Particularités géopédologiques, les terroirs et l'encépagement.

 **Les vins blancs liquoreux**,

- Les différentes appellations : Sauternes, Barsac, Loupiac, Cerons, Sainte Croix du Mont

 **Les vins du Médoc**

- Histoire du classement et facteurs déterminants
- Présentation géographique et climatique du Médoc

 **Dégustation commentée de neuf vins représentatifs Médoc et Graves**

 **Les crus classés en bordelais**

- Introduction sur la notion des crus classés en bordelais,

- Les critères et la réglementation,

- Description des terroirs et de la typicité des vins crus classés,

- Les grands crus classés médocains,

- Les crus classés des graves,

- Les Grands crus classés de Saint Emilion,

- Dégustation commentée de crus de chaque région présentée,

- Les aspects commerciaux de la vente

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94